



★ SAISONAL ★

Da unsere saisonale Speisekarte stark von der Saison abhängt,
können sich alle Gerichte ändern.

- APERITIFS & Co. -

DRINKS

Sarti Spritz	7.50
Hugo	6.50
Prosecco	7.00
Aperol Spritz	6.50
Kir Royal	6.00
Lillet Rosé	7.00
Schmiede Mule	7.50

ALCOFREE

APERNO Spritz	6.50
HUGO'S Little Sister	6.50
ICETEE Sunny Peach FL.033	3.90
LIMONADE Proviant FL.033	3.90
RHABARBER · ZITRONE-INGWER	
Apfelwein ALCOFREE	
BY Kelterei Krämer	
0.25l 3.00 0.5l 4.00	

BAUSCHEMER HAUSGEMACHTER

- NATURTRÜBER APFELSAFT -

Äpfel vom OGV Bauschheim

0.2l | 3.60 — **AUCH ALS SCHORLE** — 0.4l | 4.60

FRISCH VOM FASS

DEUTSCHES BRAUHANDWERK

OBERDORFER HELLES
RADEBERGER PILS



0.3l 0.5l

3.90 - 4.90

4.90 - 5.90



- DAVOR ODER EINFACH SO -

LACHSTATAR	Schallote · Paprika · Tomate · Oliven.....	7.40
HANDKÄSE-TATAR	Radieschen · Äpfeln · Zwiebel.....	6.20
PANIERTER BÜFFEL MOZZARELLA	& Bauer Jung Feldsalat....	8.00
GUTE ALTE RINDERBRÜHE	mit Steinpilz-Trüffel-Panzerotti.....	6.90
CREMIGE TOMATENSUPPE	mit Trüffel-Ricotta-Torteletti.....	7.00
HERRMANN'S LINSENSUPPE	-vegan-.....	5.90

- HÜFTGOLD - ÄPFELN VOM OGV BAUSCHHEIM

ÄPFELN TIRAMISU	Vanille Eis · Mascarpone · Sahne.....	8.80
BIRNE HELENE	pochierte Birne · Vanilleeis · warme Schokosauce...	6.90
PANNA COTTA	Waldbeeren · Vanilleeis	7.90



Zufrieden?



Dann freuen wir uns über eine

GOOGLE-REZENSION.

Nicht ganz glücklich?

Dann sagen Sie es uns direkt – denn
ehrliche Worte schmieden Qualität.

- HAUPTGANG -

SCHMIED'S Wilde Schlachtplatte..... 19.80

Gegrillte Rippchen · feine Wildbratwurst · grobe Hausmacher-Bratwurst
Bauschheimer Sauerkraut & Kartoffelbrei · Senf

HERRMANN'S LINSENEINTOPF..... 16.90

Kartoffel · gegrillte grobe Hausmacher-Bratwurst

WALDSCHNITZEL

Goldbraunes Paniertes Schnitzel

Waldpilze À La Crème · Haus-Semmelknödel

PROBIERPORTION 18.60 oder **DOPELT SO GUT** 26.40

WILD AUS DEM MÖNCHBRUCHER WALD

EIN PAAR WILD-BRATWÜRSTE..... 22.40

Metzger Handwerk · Rahmwürsting · Trüffel-Kartoffelpüree

HIRSCHBRATEN butterzart geschmort 28.90

Wild-Pflaumensauce · Rotkohl · Haus-Kartoffelknodel

WILDGULASCH langsam geschmort..... 26.80

mit Waldpilzen & feinen Wildgewürzen · frische Pappardelle

WILDES HASENRAGOUT sanft geschmort..... 24.80

Tomaten-Schugo · Wildgewürze · frisches Gemüse
frische handgemachte Pappardelle

HIRSCHRÜCKEN zart rosa gebraten..... 34.20

Rahmwürsting · Trüffel-Kartoffelpüree · Waldpilze À La Crème

ARGENTINE RUMPSTEAK

frische Fritten
Haus-Kräuterbutter



Man's Cut 360g 36.80

Regular Cut 250g 27.90

Lady's Cut 180g 19.90

ARGENTINE RINDER FILET

Bauschheimer Würsting & Kartoffelpüree mit istrianischem Trüffel

Regular Cut 250g 36.90

- BUZARA GARNELEN -

Tipp von Tim Raue – zählen für ihn zu den
Top-Ten-Gerichten, die er je probiert hat!

Halbes Dutzend Scampi nach Gorans Art
in Tomaten-Weißwein-Sud
& frisch gebackenem Schmiede-Brot

33.90

